



## VITI VECCHIE

NIZZA DOCG

---

### VARIETÀ

100% Barbera

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - argilla

### VENDEMMIA

Manuale

---

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura 18/20 mesi in botti piccole di rovere francese.

---

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino scuro, aromi di frutta scura matura, vaniglia e note di cuoio, liquirizia. In bocca è corposo, con un'ottima acidità e rotondità nel palato. Ideale con piatti a base di carne, arrostiti, brasati.

---

**AZIENDA VITIVINICOLA GIANNI DOGLIA**

Via Annunziata 56 - Castagnole delle Lanze (Italia) - +39 0141 878359  
info@giannidoglia.it - www.giannidoglia.it